La Branca Online

Gran Caus Tinto

Can Ràfols dels caus

Gra 3.0º
Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Penedès

Catalogado. <b>Pocas existencias

21.40

IVA del 21 % incluido

Descripción: ELABORACIO&#769,N Uva procedente de cepas viejas, recogida manual. Fermentación tradicional sin añadir levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Criado en roble francés durante 12 meses y un mínimo de 6 años en botella. NOTA DE CATA Color: rojo teja. Aroma: bayas negras y las hierbas aromáticas del macizo. Sabor: sutil, serio, suave y mineral. Equilibrado y elegante con un largo final en boca. MARIDAJE Carne asada y carne a la parrilla, caza, quesos madurados, guisados y salsas ricas. Postres a base de frutas del bosque y chocolate.

cabernet sauvignon,cabernet franc,merlot

Precio orientativo a día 09.05.24, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.